

Pica etiri godišnja doba



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Za testo:

- **200 g** brašna
- **1 kašika** maslinovog ulja
- **1 kašičica** suvog kvasca
- **1 prstohvat** soli

Za nadev:

- **1 šolja** kecapa
- **1 kašičica** origana
- **1 manji** crni luk
- **100 g** šampinjona
- **50 g** mocarele
- **50 g** kobasice
- **1 zeleni** paprika
- **nekoliko** maslini

Priprema

Sastojke za testo pomešati i zamesiti testo mlakom vodom. Ostavite da odstoji.

Za to vreme pripremite nadev: Luk i šampinjone propržite 2-3 minuta na malo ulja. Sir isekajte na tanke kriške. Kobasicu na kolutove i papriku na rezanca ili kolutove.

Premesite testo i razvucite malo vece od tepsije. Prebacite testo u nauljenu tepsiju i krajeve savijte ka unutrašnjem delu. Premažite kecapom i pospite origanom. Na jednoj četvrtini testa rasporedite pripremljene šampinjone, drugoj sir, trecoj kobasicu i četvrtoj paprike. Na sredini stavite nekoliko maslinki. Pecite u zagrejanoj rerni na 250 stepeni 15 minuta... Prijatno.

Savet

Pripremite u posebnoj inijici keap pomešan sa origanom... i ostavite ako zatreba da po želji dodate još.